Menu de Pâques Dimanche 20 avril 2025

Les bouchées à savourer ...

Mise en bouche :
La royale de foie gras - caramel de porto - capuccino au parmesan

1ere entrée :
L'asperge verte au pollen - verveine - jaune d'oeuf confit - chair de tourteau - croûtons de pain grillés

2éme entrée :
Les noix de Saint Jacques saisies - topinambour cuisiné comme un risotto - écume de lait aux noisettes torréfiées - pousses de cerfeuil

Plat :
L'agneau en deux façons - le faux filet au beurre persillé et l'effiloché d'épaule confite - textures d'oignons doux - petits pois et pois gourmands

Fromage:
Le spoon de chèvre frais de la Ferme du Tannay - graines de sarrasin soufflées - gel myrtilles et estragon

Dessert :
La tartelette au chocolat fumé - crème glacée au foin

...Les Mignardises à croquer

68 € par personne
(57 € sans le fromage)

MENU DU LUNDI DE PÂQUES

21 AVRIL 2025

MISE EN BOUCHE :

LA ROYALE DE FOIE GRAS - CARAMEL DE PORTO - CAPUCCINO AU PARMESAN

1ERE ENTRÉE :

L'ASPERGE VERTE AU POLLEN - VERVEINE - JAUNE D'OEUF CONFIT - CHAIR DE TOURTEAU - CROÛTONS DE PAIN GRILLÉS

2ÉME ENTRÉE :

LES NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES - TOPINAMBOUR CUISINÉ COMME UN RISOTTO - ÉCUME DE LAIT AUX NOISETTES TORRÉFIÉES - POUSSES DE CERFEUIL

PLAT :

L'AGNEAU EN DEUX FAÇONS - LE FAUX FILET AU BEURRE PERSILLÉ ET L'EFFILOCHÉ D'ÉPAULE CONFITE - TEXTURES D'OIGNONS DOUX - PETITS POIS ET POIS GOURMANDS

FROMAGE:

LE SPOON DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DU TANNAY - GRAINES DE SARRASIN SOUFFLÉES - GEL MYRTILLES ET ESTRAGON

DESSERT :

LA TARTELETTE AU CHOCOLAT FUMÉ - CRÈME GLACÉE AU FOIN

MENU TENTATION EN 6 SERVICES 68 €

MISE EN BOUCHE / 1ÉRE ENTRÉE /2ÉME ENTRÉE/ PLAT / FROMAGE / DESSERT

(SANS LE FROMAGE 57 €)

MENU INSPIRATION EN 5 SERVICES 56 €

(MISE EN BOUCHE / 1ÉRE ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT)

(SANS LE FROMAGE 45 €)

CE MENU PEUT VOUS ÊTRE PROPOSÉ EN ACCORD METS ET VINS.